Oecon.
1813
o

Oecon. 1813°

Oecon.
1813º

R

~~Oec. 1819.~~

Oec. 1813 ? Vorschlaege

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

66 B

Patriotische Vorschläge
zur
Verminderung
der
Konsumption des Zuckers
in Deutschland.

— — — — non ita Romuli
Praescriptum, et intonsi Catonis
Auspiciis veterumque norma;
Priuatus illis census erat breuis,
Commune magnum.

HORAT. Ode XV. lib. II.

Göttingen
bei Johann Christian Dieterich
1792.

R

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Deutschlands Fürsten

unterthänigst gewidmet

vom

Verleger.

Patriotische Vorschläge zur Verminderung der Konsumption des Zuckers in Deutschland.

Der Gebrauch des Zuckers ist unter uns so allgemein geworden, daß man mit allem Recht behaupten kann, daß unter den 30 Millionen Menschen, die, wie man annimmt, Deutschland bewohnen sollen, kaum Eine Million befindlich sey, die ganz ohne denselben fertig würde. Das Zuckerrohr woraus der Zucker bekanntlich bereitet wird, wächst nur in den heißern Klimaten von Ost- und Westindien, und wird uns von den Holländern, Franzosen und Engländern, die jene Gegenden in Besitz haben, zugeführt. Es sind zwar so viel mir bekannt

ist, keine genaue Berechnungen vorhanden, wie viel die Konsumption des Zuckers in Deutschland jährlich beträgt; allein ein ohngefährer Ueberschlag wird uns hinlänglich überzeugen daß dieselbe außerordentlich groß sey, und daß dadurch allein eine ungeheure Summe aus den Lande geht.

Wenn man annimmt, daß von den 30 Millionen Menschen in Deutschland nur 20 Millionen Zucker gebrauchen, und daß ein jeder von diesen wöchentlich ein viertel Pfund bedarf, so beträgt die Quantität des Zuckers die in Einem Jahre in Deutschland verbraucht wird, 260 Millionen Pfund. Der Mittelpreiß zwischen Zucker und Syrup kann nach den vorigen Preisen ohne Uebertreibung zu drey gute Groschen angenommen werden; die ganze Summe würde also für jene Quantität 32 Millionen und fünf hundert tausend Reichsthaler betragen, die Deutschland

jährlich für Zucker allein in das Ausland schickt!!!

Der Aufruhr der Neger in den französischen Besitzungen in Westindien hat in den Preisen des Zuckers eine sehr merkwürdige und beträchtliche Revolution hervorgebracht, die sich über ganz Europa erstreckt. Schon jetzt, da ich dieses schreibe, ist der Werth des Zuckers um mehr als noch einmahl so viel erhöht, und es läßt sich mit der größten Wahrscheinlichkeit voraussehen, daß er noch weit mehr steigen wird.

Der Zustand des französischen Westindiens ist zu sehr mit Frankreichs innern Zustand verwebt; so lange dort noch Anarchie, Jakobinerklub, Partheigeist und Zerrüttung herschen, werden Ruhe und Ordnung auch in jenen Gegenden nicht wieder hergestellet werden. Allein wie weit scheint der Zeitpunct noch entfernt zu seyn, wo Frankreich von dem konvulsivischen Uebel,

worunter es jetzt so schwer seufzt, wird geheilet werden! Im Innern von Zwietracht und Mangel bekämpft und von Aussen von allen Seiten mit mächtigen Herren bedroht, die Fürsten gerüstet haben, um die jungen Kinder der Freyheit damit wieder unter Ludwigs biegsamer gewordenen Scepter zurück zu bringen; wie wird da eine hinlängliche Anzahl von Truppen aus ihrem Vaterlande entbehrt werden können, um 280,000 aufgelehnte Negern in so entfernten Gegenden wieder in ihre zerbrochenen Fesseln einzuschmieden? Aber gesetzt auch, daß es den weißen Bewohnern der Insel in Verbindung mit den wenigen dorthin beorderten Truppen gelänge, die Ordnung gänzlich wieder herzustellen; wo sind die Fonds aus welchen den Pflanzern die Summen zufließen sollen, die zum Wiederaufbauen ihrer verheerten Plantagen erforderlich seyn werden? Sind nicht Frankreichs öffentliche Kassen so leer, so mit Schulden belastet, daß die künstlich-

sten Mittel, die die erfahrensten Finanzwirthschafter nur ersinnen können, um die zu den Ausgaben des Staats, zur Unterhaltung der Armeen und Flotten erforderlichen Summen herbeyzuschaffen, anfangen ihre Wirksamkeit zu verlieren, weil Ackerbau, Gewerbe und Handel, diese Hauptquellen aus denen der Staat seine Einkünfte ziehen muß, danieder liegen? Ist es wahrscheinlich daß die Raubsucht der Höflinge und Generalpächter so viele Begüterte im Lande sollte übrig gelassen haben, daß durch sie, die Summen welche zu Domingo's Wiederherstellung erforderlich sind, aufgebracht werden könnte, und würden sie bey dem jetzigen Zustand der Dinge ihre in auswärtigen Fonds sicher belegten Kapitalien aus diesen herausziehn, um sie zu Unternehmungen herzugeben die immer ungewiß sind, weil niemand dafür gut sagen kann, daß nicht ein ähnlicher Zufall die wieder aufgebauten Plantagen aufs neue verheere? So lange also

die Staatsverfassung in Frankreich nicht fest gegründet ist, so lange nicht alles ruhig den Gesetzen gehorcht, nicht die bewilligten Abgaben pünctlich entrichtet werden, nicht Ackerbau, Gewerbe und Handel wieder im gehörigen Flor gebracht sind, so lange sind die Aussichten für die Wiederherstellung seiner Kolonien äußerst zweifelhaft, und ehe diese nicht ganz in ihren vorigen Zustand versetzt sind, dürfen wir uns nicht schmeicheln, den Liebling unserer Zunge, den Zucker, wieder in mäßigen Preisen zu erhalten. Denn so wohlfeil als vormahls werden wir ihn ganz gewiß nie wieder kaufen, da die Abschaffung des Sklavenhandels, den zur Ehre der Menschheit, und zum Ruhme ihrer Nation, Britanniens Senatoren beschlossen haben, es ihren Westindischen Pflanzern unmöglich machen wird, uns den Zucker der in ihren dasigen Besitzungen erzeugt wird, so wohlfeil, als zu der Zeit, da sie ihn durch Sklaven baueten, zu liefern.

Die Kultur des Zuckerrohrs, und die nachherige Bearbeitung desselben, erfordert sehr viele Hände, und die meisten Arbeiten dabey, sind mit sehr vieler Beschwerde verknüpft, die zum Theil vom Klima, zum Theil von andern Umständen herrühren. Die Herbeyschaffung so vieler Menschen aus fremden Klimaten, um sich freywillig Arbeiten zu unterziehen, unter deren Beschwerden der im heißen Afrika gebohrne Neger oft erliegt, wird außerordentlich viele Schwierigkeiten haben. Gesetzt aber, daß auch Liebe zum Gewinnst die erforderliche Anzahl von Menschen zusammen bringt, so wird ein solcher Arbeiter doch dem Pflanzer unendlich theurer zu stehen kommen, weil er diesen erst durch ein Prämium wird werben müssen, ihm dann weit bequemere Gelegenheit zur ersten Ueberfahrt verschaffen muß als der Sklavenhändler für dem Neger verstattet, und ihm seine Arbeiten hinlänglich bezahlen; denn der freye Taglöhner erwartet nicht

blos

blos einen Lohn der hinreicht ihm seine ersten Bedürfnisse des Lebens, Nahrung und Kleidung, zu verschaffen, sondern ihm außer diesen auch andere zur Bequemlichkeit sowohl als zum Luxus gehörige Dinge gewährt, an die er sich einmahl gewöhnt hat, und die er nicht wie der Sklav gezwungen werden kann zu entbehren. Dem Sklaven hingegen ist sein Herr nichts schuldig als die nothdürftigste Kleidung, und Nahrungsmittel, die so kärglich und so schlecht eingerichtet seyn können, als es der Geiz seines Herrn für gut findet; denn, leider! bleibt ihm nicht wie den freyen Tagelöhner die Wahl seine Arbeit zu verlassen wenn er glaubt mit dem Lohne derselben unzufrieden zu seyn; da sein Schicksal ihn zwingt, seinen Wünschen und seinen freyen Willen, zu entsagen so wie er durch sein widriges Geschick in die Fesseln geschmiedet wurde.

Daß die Abschaffung des Sklavenhandels wirklich eine beträchtliche Theurung des

Zuckers

Zuckers zur Folge haben werde, beweiset, besser als alles übrige das von dem Brittischen Parlamente bewilligte Verbot der Ausfuhr des Zuckers, sowohl aus England selbst, als auch aus seinen Besitzungen in Westindien.

So sehr diese Vorsorge für seine Nation, Englands großen, verehrungswürdigen Minister zur Ehre gereicht, der immer auf das Wohl derselben bedacht, auch schon die Mittel bereit hatte, wodurch er verhinderte daß ihre Großmuth ihr nicht zu theuer zu stehn käme, als er den einstimmigen Wünschen der Menge um Abschaffung des Sklavenhandels, nachgab; so wird doch dieses Verbot für uns um desto sichtbarere Folgen haben, weil dadurch die Holländischen, Hamburger und Bremer Zuckerhändler freyern Spielraum erhalten, die Preise dieser Waare nach Gefallen zu erhöhen.

Wie traurig ist nicht die Aussicht für jeden Patrioten, für jeden Hausvater, durch

diesen

diesen einzigen Umstand sein Vaterland, seine Familie mit einer so beträchtlichen neuen Auflage beschweret zu sehen, deren Entrichtung keine andere als die nachtheiligsten Folgen für den ohnehin nicht großen Wohlstand unter uns haben kann; da weder der Staat durch eine allgemein verbesserte Kultur seiner Ländereyen, noch durch eine vorzügliche Aufnahme der Gewerbe und Künste; und der Hausvater durch keine adequate Vermehrung seiner Einnahme dazu in den Stand gesetzt wird.

Es ist demnach gewiß der Mühe werth, daß wir ernsthaft auf Mittel denken, wodurch wir dem Uebel, wo nicht ganz abzuhelfen, noch dasselbe wenigstens so viel als möglich, zu vermindern suchen. Es würde schon immer Gewinnst für uns seyn wenn wir es auch nur dahin brächten daß die Summe, welche wir jährlich für Zucker aus dem Lande schicken, durch die Theu-

rung,

rung, welche damit vorgegangen ist, nicht vergrößert wird. Daß es Mittel gibt die die Stelle des Zuckers sehr gut ersetzen können, hoffe in den Verlauf dieser Blätter zu zeigen; dürfte ich doch auch hoffen, daß sie gehörig benutzt würden, und nicht weil sie vielleicht zu einfach scheinen, oder weil sie nicht aus dem Auslande zu uns gebracht werden, verächtlich zur Seite geworfen werden!

Wie viel Ursachen sind nicht vorhanden, die Deutschlands Einwohner bewegen sollten, sich, durch die gehörige Veredelung der Producte, die ihrem Vaterlande von einer gütigen Natur so reichlich und in so mannigfaltigen Gestalten geschenkt worden sind, dem Auslande so wenig als möglich zinsbar zu machen. Dadurch, und dadurch allein kann Deutschland wahren Wohlstand sehr bald allgemein und dauernd über sich verbreitet sehen, wenn es sich von den unseligen

unseligen Hange loszureißen sucht, von dem schon seine frühsten Vorfahren hingerissen wurden, nur das Ausländische schön und vorzüglich zu finden. Dann würden unsere geschickten einheimischen Künstler bald Aufmunterung genug finden ihre Talente geltend zu machen und die Producte ihres Vaterlandes in ihrem Vaterlande selbst zu veredlen, statt daß sie jetzt, weil ihre Geschicklichkeit zu hause verkannt wird, theils ins Ausland gehen, um dort die Materialien die ihr vaterländischer Boden erzeugte, zum großen Gewinn fremder Nationen zu verarbeiten, theils ungekannt, ungenutzt in Armuth ihre Tage unrühmlich verleben.

Erster

Erster Abschnitt.

Von den schicklichen Mitteln welche die Stelle des Zuckers ersetzen können.

Unter den Gewächsen, die Deutschlands Boden allenthalben sehr gut, und wenn es erforderlich ist, in außerordentlicher Menge hervorbringen kann, gehören unstreitig die bekannten gelben **Wurzeln** oder gelben **Rüben**, **Möhren**, oder **Carotten** (Daucus Carotta Linaei).

Auf unsern Tischen finden wir sie oft als ein schmackhaftes Gemüse uns vorgesetzt; und in großen Haushaltungen gebraucht man sie mit dem größten Vortheil als Futter für das Vieh, besonders aber zum Mästen der Schweine, der Gänse u. s. w.

Diese Wurzel gibt unter gehöriger Behandlung, die ich weiter unten näher beschreiben werde, einen Saft, den man, besonders an Speisen die gewöhnlich mit Zucker versüßt werden müssen, zum Einmachen von allerley Obst und andern Früchten, zur Verfertigung von Liqueurs und Conditorwaaren sehr gut als ein Surrogat für Zucker gebraucht werden kann.

Ein anderes diesem an Güte vollkommen gleiches Mittel gibt der Saft verschiedener Birnsorten, die in Gegenden wo sie häufig genug wachsen, zu diesem Zweck benutzt werden können. Ich werde die Verfertigungsart des Birnsafts auch mit beyfügen, da die Aufmerksamkeit womit jetzt in manchen Gegenden von Deutschland die Kultur der Obstbäume betrieben wird, hoffen läßt, daß man sie wenigstens in der Folge wird allgemeiner zu diesem Behuf anwenden können.

Von

Von der Wahl der Möhren zur Bereitung des Möhrensaftes.

Da der Möhrensaft in gewissen Gegenden Deutschlands gar nicht, in manchen andern nur wenig bekannt ist, oder doch da wo man ihn kennt, nicht mit dem Verfahren ihn zu verfertigen bekannt ist, so müssen sich diejenigen welche es sind nicht wundern, wenn ich von einer so bekannten Sache rede, und sie etwas weitläuftig auseinander setze. Indessen kommt vielleicht doch maches vor, das ihrer Aufmerksamkeit entgangen ist, oder es werden manche Vortheile angeführt, die auch für sie künftig zu einer bessern und leichtern Verfertigung und Benutzung desselben dienen können.

Es gibt verschiedene Gattungen von Möhren, und wer glaubt, daß sie alle von gleicher Güte sind, irrt sich. Daher kommt vielleicht das Vorurtheil, daß die in manchen Gegenden gebaueten Möhren keine

Süßigkeit haben. Allein die Ursache davon ist, daß man dort die rechte Gattung nicht hat, und man hätte sich darum bekümmern sollen ob nicht eine bessere Gattung vorhanden sey, und in diesem Falle lieber den Samen davon aus solchen Gegenden kommen lassen, wo die Süßigkeit derselben so sehr gerühmt wird. Doch will ich dadurch nicht in Abrede seyn, daß auch die Beschaffenheit des Bodens vieles zu dem bessern Gerathen derselben das Seinige beytragen kann.

Es gibt vorzüglich drey Hauptgattungen von Möhren: eine dunkelrothe lange Art; eine weiße kurze und dicke Art; und endlich eine gelblichte, deren Größe zwischen den beyden ersten Arten das Mittel hält. Diese letztere Art enthält unter allen die meiste Süßigkeit, und auf welche man also beym Anbau derselben vorzüglich sein Augenmerk richten muß, wenn man seine Absicht erreichen will. Man thut daher wohl, sich von

dieser Art Samen zu verschaffen, und daß man ihn in der Folge zuweilen umwechselt.

Die zweyte Gattung heißt auch wohl wegen ihrer geringen Süßigkeit Schweinemöhren, und wer sie blos zum Futter für das Vieh bauen will, thut wohl, wenn er diese Art dazu gebraucht. Auch sind sie dann gut, wenn dürre Herbste einfallen, wo man zu dem Herausnehmen der längern Möhren nicht tief genug in die Erde kommen kann, weil man sie alsdann allenfalls herausackern kann, welches bey den längern Arten nicht wohl angeht, weil man dadurch die Spitzen verliert.

Der Saft der ersten Art ist auch wohl süß, allein er ist mit zu vielen wäßrigen Theilen vermischt, deren Verdampfung zu viel Holz erfordert, und denn sind sie ebenfalls in trocknen Herbsten wo das tiefe Graben beschwerlich ist, äußerst mühsam heraus zu holen.

Vom Anbau der Möhren, Beschaffenheit des Bodens, Zubereitung des Ackers, Beschaffenheit des Samens, der Zeit der Aussaat, und der Erndte.

Daß die Möhren ihren eigenen Boden erfordern, kann nicht geläugnet werden. Weder im gar zu sandigen noch gar zu schwerem Boden kommen sie gut fort. Der Sand ist theils zu leicht als daß die Wurzel haften kann, wozu schon ein etwas dichter Boden gehört, theils wird er bey zunehmender Wärme zu heiß als daß sie gedeihen könnten, da sie einen kühlen Boden lieben. In schwerem und nassem Boden erstickt der Keim, der in der Gestalt eines grünen Gäbelchens hervorbrechen muß. Daher ist ein schwarzer lockerer mit Leim gemischter Boden der vorzüglichste zum Bau der Möhren.

Auch die Bereitung des Ackers ist nicht gleichgültig. Könnte man es möglich machen daß er ganz gegraben würde, so wäre das

freylich

freylich immer das beste; allein wenn diese Wurzeln in großen Quantitäten gebauet werden sollen, würde das vielleicht mit zu vielen Schwierigkeiten verknüpft seyn, weil man nicht würde Hände genug dazu aufbieten können. In diesem Fall muß also das Land und zwar so tief als möglich gepflügt werden; man spannt oft drey Pferde voreinander um die Erde tief genug auflockern zu können, weil die Wurzeln sehr in die Tiefe gehn; ich habe oft welche gefunden, die da wo ihre größte Dicke aufhörte, noch Fasern so dünne wie Zwirnsfaden von 1¼ Elle in Länge gehabt haben.

Das Pflügen des Landes geschieht am besten im Herbst; weil es alsdenn locker friert und die Winterfeuchtigkeiten desto mehr einzieht, und die Möhren finden daher so wie sie tiefer wachsen, besonders in trocknen Sommern die ihnen nöthige Feuchtigkeit. Auch können dadurch die Theilchen aus der

Luft besser in das Land dringen und es befruchten, welches einer solchen Beyhülfe bedarf, da es, weil die Möhren gewöhnlich in das Brachfeld gesäet werden, schon zum dritten mahl ohne Dünger trägt. Man kann auch allenfalls das Land zu den Möhren wohl im Frühjahr pflügen, allein das Herbstpflügen verdient doch auch deswegen immer den Vorzug, weil das Unkraut, das sich durch Wurzeln fortpflanzt, in den im Frühjahr geackerten Boden leicht wieder wächst, in den im Herbst gepflügten Lande aber, während des Winters mehrentheils ausgefroren wird.

Ueberhaupt muß man sehr dafür sorgen, daß der Möhrenacker sehr von Unkraut rein gehalten werde, zu welchem Ende er auch gewöhnlich zweymahl gejätet werden muß. Einmahl, sobald die Möhren zu erscheinen anfangen und der größte Theil heraus ist. Sie zeigen sich anfänglich als ein dünnes grünes Gäbelchen, wo in der Folge ein

kleines

kleines krauses Blättchen zwischen heraus-wächst. Es zeigen sich aber auch zuweilen noch andere Gäbelchen die diesen zwar an Gestalt ähnlich, aber eigentlich wilde Möhren, sind, die sich von den wahren dadurch unterscheiden, daß das Gäbelchen breiter und stärker, und das zum Vorschein kommende krause Blatt, gröber ist.

Man reinigt den Acker vom Unkraut folgender Gestalt: Eine verhältnißmäßige Anzahl von Arbeitern legt sich, um das Unkraut besser unterscheiden zu können, auf den Acker hin; und mit einem kleinen zugespitzten Hölzgen das sie in der Hand führen, stoßen sie das Unkraut zwischen den Möhren locker, nehmen es mit der andern Hand weg und legen es in Häufgen aufeinander, die alsdenn, wenn der Acker gereinigt ist, in größern Haufen in den Furchen zusammen getragen werden. Die Gewandheit, womit die Arbeiter diese an sich geringfügige Arbeit zu verrichten

wissen, und die Genauigkeit womit sie das Unkraut von den noch zarten Möhrenkraut zu unterscheiden wissen, ist in der That bewundernswürdig: das Wegnehmen des Unkrauts mit ihren spitzen Hölzgen geschieht oft mit eben der Schnelligkeit womit ein Setzer die Buchstaben einer Schrift auseinander nimmt und sie in ihre gehörige Fächer wirft.

Dieses Jäten verursacht freylich einigen Aufwand, denn man bezahlt im Thüringischen für den halben Nachmittag (denn des Morgens läßt man wegen der Feuchtigkeit des Bodens nicht gerne jäten) jedem Arbeiter einen guten Groschen, wozu ihm noch außerdem Brot mit Butter, Käse, Mus und dergleichen gegeben wird; doch erhält man aber auch dagegen manchen Korb mit Gras, das an Orten wo das Futter nicht überflüßig ist, dem Vieh gut zu statten kommt, und also auch mit in Anschlag gebracht zu werden verdient. Auch wird das

Jäten der Möhrenäcker dadurch sehr nützlich, daß das Land vom Unkraute gereinigt wird, und im folgenden Jahre, wenn es gut gedüngt worden ist, desto reichlicher und bessern Waizen trägt.

Wenn die Möhren erwachsen sind, so werden sie ohngefähr im Julius gerührt, wie man es zu nennen pflegt. Dieses geschiehet mit einer kleinen schmalen Hacke mit welcher man gut um die Möhren herum kommen kann; es geschieht sowohl deswegen, damit das wieder aufgeschossene Unkraut vertilgt werde, als auch um die Erde locker zu erhalten, wodurch die Feuchtigkeiten des Thaues und Regens besser eindringen kann.

Die Zeit der Aussaat ist, sobald man im Frühjahr auf den Acker kommen kann; beym Säen selbst darf gar kein Wind gehen, weil der Samen, da er sehr leicht ist, vom Winde leicht weggeführt werden und auch überdem nicht gleichförmig vertheilt werden kann.

Man

Man wartet dazu gewöhnlich die Abendzeit ab. Auch muß man ihn, ehe er gesäet wird, gut mit den Händen reiben, damit er die Federn verlieret, und um dieses desto besser thun zu können, trocknet man ihn zuvor auf einen warmen Ofen. Durch diese Behandlung kommen auch sehr viele von den tauben Körnern heraus, die gewöhnlich sehr häufig zwischen den Samen befindlich sind. Von solchen gereinigten Samen säet man auf einen Acker von hundert und sechzig Quadratruthen zwey Nößel oder den vierten Theil einer Kanne. Es ist sehr rathsam, den Samen so frühzeitig als möglich in die Erde zu bringen, damit er die hinlängliche Feuchtigkeit im Erdboden finde; denn die Hülse dieses Samens ist sehr hart, und erfordert daher viele Feuchtigkeit um gehörig erweicht zu werden, damit der zarte Keim leicht durchbrechen kann. Damit der Same beym nachherigen Eggen nicht zu tief in die Erde kommt, wird das Land vor

dem Säen erst gleichgeegget. Wenn der Samen in die Erde gebracht und der Acker übergeegget ist, thut man sehr wohl ihn zu walzen, wodurch der Samen mehr in die Erde gedrückt wird und die Erde ihre Feuchtigkeit nicht so leicht verlieret.

An solchen Orten wo Anis gebauet wird, wirft man auch wohl etwas von diesen Samen darunter, und, wenn der Acker nicht gar zu sehr ausgehagert ist, thut man es mit vielem Nutzen. Denn erstlich verhindert keines das andere am Wachsen, da die Möhren in die Tiefe gehen, der Anis aber in die Höhe wächset; und zweytens haben beyde, so lange sie auf dem Felde stehen, einerley Behandlung, und wenn das eine misräth, so gedeiht vielleicht das andere. Doch muß man in diesem Fall ein Drittheil Möhrensamen weniger nehmen als gewöhnlich, und von Anis auch nicht ganz so viel als auf einen Acker gehört, der ganz allein damit bestellt wird.

Wer auf diese hier erzählte Behandlung genau siehet, der kann, wenn sonst die Witterung günstig ist, zu einer reichlichen Erndte sich Hoffnung machen. Um nur einigermaßen einen Ueberschlag von den Vortheilen, die eine solche Benutzung eines Ackers gewährt, zu geben, kann ich mit Wahrheit versichern, daß ich im verwichnen 1791ten Jahre, von drey Ackern zu 160 Quadratruthen Anis- und Möhrenland, von dem ersten, nähmlich den Anis, dessen höchsten Preis ich nicht einmahl abwarten konnte, für 40 Rthlr. verkauft habe, und von Möhren erhielt ich über 200 Nordhäuser Viertel, welche allein, wenn ich jedes Viertel zu 4 Ggr. rechne, 50 Rthlr., und also zusammen 90 Rthlr. ausmachen; rechnet man hievon auch 30 Rthlr. auf die Kosten, so bleibt doch für jeden Acker 20 Rthlr. reiner Gewinn. Kann man von einem Acker, der schon zweymahl geerndtet worden ist, mehr erwarten? Freylich ist es nun auch wohl

nothwendig daß man ihn, um eine neue Kornerndte davon zu haben, reichlicher als andere, ganz brach gelegene Aecker, düngt.

Von der Erndte der Möhren.

Die Möhren nähern sich ihrer Erndte gegen Michaelis, und werden am besten acht Tage vor oder acht Tage nach Michaelis heraus genommen, wenn sonst die Witterung bequem genug dazu ist; denn am besten ist trockenes Wetter dazu, weil sie alsdenn am leichtesten aus der Erde gehn. Man kann alsdann auch das Kraut derselben am besten benutzen, welches ein sehr gutes Futter, besonders für Kühe ist, die es sehr gerne fressen und vortrefliche Milch darnach geben, wenn sie satt davon zu fressen bekommen. Nur muß man ihnen zuweilen die Zähne mit Salz reiben, weil dieses Futter sie ihnen stumpf macht.

Zur Herausnahme der Möhren bedienet man sich der sogenannten Möhrenspieße, die ohnstreitig dazu die schicklichsten Instrumente sind. Man braucht zuweilen auch Grabscheide und Hacken mit zwey langen Zinken; allein die Möhren lassen sich bey weitem nicht so gut damit herausholen als mit dem Möhrenspieße. Dieses hat die Form eines gewöhnlichen Spießes, ist am obern Theil einer flachen Hand breit, wo es mit einer Hülse versehen ist, worin der Stiel befestigt wird. Queer durch die Hülse und Stiel läuft ein eiserner Stift einer Hand breit, auf der einen Seite auswärts, auf welches man tritt, um die Möhren oder Wurzeln heraus zu holen. Der Stiel ist eben so eingerichtet wie beym Grabscheid. Man braucht immer nur halb so viel Arbeiter beym Aufnehmen der Wurzeln, als beym Jäten derselben, und ihr Lohn ist jenem vollkommen gleich.

Wenn die Möhren über die Zeit stehen, so bekommen sie kleine Nebenwurzeln, die sie nicht nur verunstalten, sondern auch eine Anzeige sind daß die Möhre alt wird und von ihrem Geschmack verliert; auch pflegen sie eine Art Rostflecken zu bekommen, die ihnen am Geschmack nachtheilig sind. Man thut wohl wenn man sie beym Herausnehmen auf beyden Seiten des Ackers in Haufen gegen einander wirft, damit der Wagen auf welchem sie nach Hause geschafft werden, bequem durchfahren und sie auf beyden Seiten aufnehmen kann.

Wenn es Umstände und Witterung erlauben, so thut man sehr wohl wenn man die Möhren nicht alle auf einmahl sondern nach und nach aufnimmt; weil dadurch das Kraut und die kleinen Wurzeln besser für das Vieh benutzt werden können, da sonst, wenn die Wurzeln zu lange auf einen Haufen im Hause liegen bleiben, das Kraut welk und

gelb wird, und vom Vieh nicht mehr so gern gefressen wird.

Man schneidet das Kraut dicht an der Wurzel ab, ausgenommen an denen die man zum Samentragen aufbewahren will, wozu man die besten und stärksten wählt, und sortirt gleich diejenigen aus, die man zum Saft, zum Kochen, und zum Kaffee gebrauchen will.

Die Möhren werden den Winter hindurch in Gruben welche in den Gärten gemacht werden, aufbewahrt. Man sucht dazu solche Stellen aus die nicht zu feucht sind, und packt sie in diesen Gruben so dicht als möglich aufeinander, bedeckt sie oben mit etwas Stroh und überschüttet die Grube dann mit der heraus geworfenen Erde. Am besten verwahrt man sie indessen immer in Kellern, aus welchen die Luft nicht ganz ausgeschlossen ist. Wünscht man sie lange zu erhalten, so muß man ihnen, wenn der Winter

Winter vorbey ist, etwas Luft geben, damit die Feuchtigkeit welche ihnen anhängt, gehörig wieder verdunsten kann.

Ich kann bey dieser Gelegenheit nicht unterlassen, einen in dieser Rücksicht sehr beträchtlichen ökonomischen Vortheil zu empfehlen, durch dessen Beobachtung viele Zeit und Mühe gesparet wird. Das Hin- und Herwerfen, Aufheben und Forttragen der Möhren nach Kammern und Kellern ist immer mit vieler Mühe und Zeitverlust verknüpft. Als ich eine neue Scheure zu bauen genöthigt war, ließ ich an der einen Seite derselben einen Keller anlegen, der 28 Schuh in Länge und 12 Schuh in Breite hatte; ein Kellerloch war in der Tenne, und ein anderes an der Aussenseite angebracht. Wenn nun Rüben und Möhren, die nicht gleich verbraucht werden, aufbewahrt werden sollen, so werden sie in dieser Scheure abgeladen, und so wie sie abgeschnitten sind,

werden sie gleich durch das in der Tenne befindliche Kellerloch in den Keller geworfen und nur nachher mit einen Rechen mit hölzernen Zinken eben gezogen, so ist alles Tragen, Einlesen und Ausschütten, und folglich die hiezu erforderliche Zeit ersparet. Man sollte wirklich zu dergleichen Dingen, in großen Haushaltungen zu beyden Seiten der Tenne, in Scheuren, solche Keller anzulegen, besonders wenn man genöthigt wäre neue Scheuren zu bauen, und die dazu erforderlichen Steine gut zu haben wären. Solche Keller sind für große Haushaltungen von besonderen Nutzen, weil sie wegen der darauf liegenden Früchte und Stroh sehr warm sind.

Zweyter

Zweyter Abschnitt.

Vom Gebrauch der Möhren und die Behandlung derselben um den Saft heraus zu ziehen.

Gebrauch der Möhren in der Küche.

Daß die Möhren eben so gut den Menschen zur Nahrung dienen als den Thieren, bedarf wohl kaum angeführt zu werden. Süße Möhren sind in der That eine sehr angenehme Speise, die auch schon von den alten Römern auf ihren Tischen gebraucht wurden; wie dieses das Beyspiel jenes berühmten Römers beweiset, der eben beschäftigt war sich auf seinem ländlichen Heerd Möhren zu braten, als man ihn zum Dictator ernannte; denn daß es Möhren und nicht andere Rüben waren die ihm zum

Mittagsmahl dienen sollten, könnte man wohl, wenn jemand Lust hätte es zu bestreiten, damit beweisen, daß diese in Asche gebraten, sehr gut schmecken, andere Rüben aber auf ähnliche Art behandelt, ein sehr fades Essen sind.

Vom Gebrauch der Wurzeln zum Kaffee und andern Dingen werde ich weiter unten weitläuftiger reden; jetzt wende ich mich zur Hauptsache.

Behandlung der Möhren zu Ausziehung des Saftes.

Wenn die Möhren oder Wurzeln aus ihrem Behältniß genommen werden, so werden einige Körbe voll davon in eine Waschwanne gethan, und mit Wasser und mit Hülfe eines Besens reinlich abgewaschen; man staucht sie und reibt sie mit den Besen

fleißig

fleißig durcheinander, und da wo die Unreinigkeit zu feste sitzt wird sie mit den Händen abgewaschen. Hierauf wirft man sie auf Stroh, das neben der Waschwanne ausgebreitet ist, geht jede einzeln durch, schneidet alles sorgfältig aus was etwa von Fäulniß angegangen ist und wie Rostflecken aussieht. Wenn dieses geschehen ist, so zerstampft man sie gleichfalls in einer reinen Waschwanne so klein, daß die Stücken die Größe von Haselnüssen erhalten, worauf sie in einen Kessel gethan und gekocht werden. Damit sie aber nicht anbrennen, gießt man bey dem ersten Kessel den man kocht, ein oder zwey Eimer voll Wasser, nach dem Verhältniß der Größe des Kessels, auf die zerstoßenen Möhren. Man kocht sie so lange bis sich die Stücke zwischen den Fingern leicht zerdrücken lassen, worauf man sie in einer dazu eingerichteten Presse auspreßt.

Einen Theil von dieser ausgepreßten Flüssigkeit wird nun dazu verwendet die übri-

gen Möhren statt des Wassers darin zu kochen, wodurch man verhindert daß nicht zu viel unnöthige wäßrige Feuchtigkeit in den Saft kommt, der nachher beym Einkochen wieder davon verdampft werden müßte, und also einen größern Holzaufwand verursachen würde. Ein gleiches Verfahren beobachtet man bey den übrigen Kesseln. Den übrigen Theil der erhaltenen Flüssigkeit gießt man in hölzerne Butten oder Kübel, die jedoch nicht an Orten stehen müssen wo es zu warm ist, und der Rauch hineinschlagen kann. Ueberhaupt ist zu bemerken, daß man die ausgepreßte Flüssigkeit nicht zu lange und zu warm stehen läßt: denn die Wärme und die Länge der Zeit bringt ihn leicht in eine Art von Gährung, wodurch er anfängt seine Süßigkeit zu verlieren. Daher ist es auch sehr rathsam, eine nicht zu große Quantität von der Flüssigkeit auf einmahl zu bereiten. Denn da jeder Kessel voll beinahe zwey Stunden

lang kochen muß, so braucht man zu sechs Kessel voll, jeden zu zwey Nordhäuser Viertel gerechnet, zwölf Stunden; und eben so viel Zeit muß man zum Einkochen anwenden, also wird doch die ausgepreßte Flüssigkeit, sowohl der erste als der letzte Kessel voll, zwölf Stunden alt, in welcher Zeit er, wegen seiner großen Süßigkeit immer anfangen kann in eine Gährung überzugehen. Auch geht durch das Auspressen bey einer zu großen Quantität zu viel Zeit weg, worin die Flüssigkeit viel von ihrer Süßigkeit verlieret. Dieß ist die eigentliche Ursache, die so manchen zu der Klage Anlaß gibt: daß sein Saft nicht süß sey; allein sie haben zu viele Zeit zum Kochen verwendet, weil sie eine zu große Menge auf einmahl verfertigen wollten. Das beste Verhältniß ist zwölf Nordhäuser Viertel; wenn man nähmlich einen Kessel hat, der zwey davon bequem fassen kann.

Wenn alle Möhren gekocht und ausgepreßt worden sind, so wird zuvor, ehe mit dem Einkochen der Flüssigkeit der Anfang gemacht wird, der Kessel vom Heerd genommen und recht rein ausgescheuert; denn es pflegt sich beym Kochen der Möhren hie und da etwas an den Kessel zu hängen, welches man sorgfältig wegnehmen muß um den Geschmack des Saftes nicht zu verderben. Ist dieses geschehen, und der Kessel wieder in den Heerd gesetzt, so schüttet man die Flüssigkeit hinein, und gibt ein starkes aber doch nicht jagendes Feuer, das man eher beym Kochen der Möhren gebrauchen kann. Man sucht das Feuer in einer solchen Stärke zu erhalten, daß die Flüssigkeit immer gelinde fortwallen kann. Da dieser sich sehr stark schäumet und sich dadurch reiniget, so muß man diesen Schaum fleißig mit einer durchlöcherten Schaumkelle abnehmen. Nur der erste Schaum wird unter das Futter der Schweine geschüttet, der übrige

übrige aber, ist sehr gut brauchbar; man sammelt ihn daher, menget ihn mit Mehl ein, und macht Kuchen daraus die fast wie Pfefferkuchen schmecken und von Kindern und dem Gesinde sehr gern gegessen werden.

Je dicker der Möhrensaft werden soll, je länger muß er gekocht werden; allein der allzu stark eingekochte, ist gemeiniglich nicht so süß als der weniger stark eingekochte. Oft, wenn er recht dick werden soll und man folglich zu lange mit dem Kochen fortfährt, läuft er in einen Klumpen zusammen und ist im Grunde verbrandt. Indessen darf man ihn doch auch nicht zu flüssig machen, weil er sich sonst nicht so lange hält (ob man gleich in der Haushaltung weiter damit reicht). Man nehme daher, ehe er seine völlige Konsistenz erhalten hat, so viel heraus, als man bald zu verbrauchen gedenkt, und siede dann das Uebrige stärker ein.

Je mehr der Saft sich seiner Vollendung nähert, je mehr fängt er an zu steigen, weswegen man auch gegen das Ende der Arbeit das Feuer vermindern muß. Um zu erfahren ob der Saft bald fertig sey und die gehörige Konsistenz erlangt habe, muß man von Zeit zu Zeit eine Probe davon auf einen Teller geben, und ihn, nachdem er erkaltet ist (denn so lange der Saft noch warm ist läßt sich die Konsistenz desselben nicht beurtheilen) dadurch probiren, daß man mit einen Löffel etwas von dem Teller aufnimmt, und es aus einiger Höhe herunter fallen läßt, um zu sehen ob er sich an zu ziehen fängt; ist dieses, so ist er fertig und man nimmt den Kessel vom Feuer; findet sich aber das Gegentheil, so muß noch mit dem Kochen fortgefahren werden, wobey man jedoch auch auf die Zeit mit Rücksicht nehmen muß; die der Saft fortkochte, während die Probe erkaltete.

Man setzt den Kessel mit dem fertigen Saft auf einen nassen Strohkranz, thut ihn in die dazu bestimmten Gefäße, läßt ihn ganz vollkommen erkalten, und bindet die Gefäße zu, um sie zum künftigen Gebrauch aufzubewahren.

Man kann nach einer ohngefähren Berechnung annehmen, daß 12 Nordhäuser Viertel 9 Eimer zu 4 Kannen Flüssigkeit geben, und diese 36 Kannen geben nach dem Einkochen derselben 9 Kannen Saft, welches also die zur gehörigen Konsistenz eingekochte Quantität aus 12 Nordhäuser Vierteln Möhren ist.

Anwendung des Möhrensaftes zur Bereitung der Speisen.

Es kann meine Absicht nicht seyn, hier das ganze Heer von Küchenrezepten durchzugehen,

zugehen, bey welchen der Möhrensaft die Stelle des Zuckers vertreten kann, weil ich kein Geweihter in den Geheimnissen der edlen Kochkunst bin; ich werde nur einige Beyspiele hier anführen, die jeder Hausmutter und jeden Koch hinlänglich zeigen werden, daß man diesen Saft sehr gut an Statt des Zuckers an Speisen gebrauchen kann; da er diesem nicht nur an Süßigkeit vollkommen gleich kommt, sondern ihn sogar darin übertrifft.

Eine **Weinkreme**, die statt des Zuckers ganz allein mit Möhrensaft bereitet war, wurde einer ansehnlichen Gesellschaft vorgesetzt; keiner derselben wußte daß sie mit Möhrensaft gemacht war, und alle rühmten einstimmig den vortreflichen Geschmack derselben, und aßen nach Herzenslust davon; und in der That war auch nicht der geringste Unterschied im Geschmack zu bemerken.

Eben

Eben so angenehm schmeckt ein Möhrenpudding, der auf folgende Weise bereitet wird: ein halbes Pfund Butter, sechs Semmeln, sechs Eyer, einige Löffel voll dicke Sahne oder Rahm und vier Möhren, die rein geschabt, ganz gekocht und nachher auf einem Reibeisen zerrieben werden, werden untereinander gerührt, in einer Pfanne gebacken, und mit einer mit Möhrensaft versüßten Weinsauce angerichtet.

Zu allen möglichen Saucen die gewöhnlich mit Zucker versüßet werden, kann man den Möhrensaft anwenden, ohne zu befürchten daß der Geschmack derselben dadurch verdorben werde. Auch zu Weinsuppen, Biersuppen, und dergleichen läßt er sich sehr gut gebrauchen. Kalteschaalen mit diesen Saft bereitet, schmecken besonders erfrischend und angenehm, sie sind kühlender und löschen den Durst weit besser als die mit Zucker gemachten. Um sie zu bereiten,

wird das Brot wenn es gerieben ist, mit etwas von dem Saft gemischt und dann erst Wein oder Bier darüber gegossen, weil sich sonst der Saft nicht gut mit diesen Flüssigkeiten mischen läßt, auch muß man nicht zu viel von den Saft nehmen, weil die Kalteschaale sonst leicht zu süß wird.

Zum Einmachen der Obstarten und anderer Früchte und zu allerley Backwerk und Conditorwaaren kann der Möhrensaft auch recht sehr gut angewendet werden.

Der Gebrauch des Möhrensaftes, besonders in den Küchen wo doch bey weitem die größte Menge von Zucker verbraucht wird, wird bald allgemeiner werden, wenn Hausmütter und Köche es sich nur wollen ernstlich zur Pflicht machen, ihn zur Bereitung der Speisen anzuwenden und darüber gehörige Versuche anzustellen, und das Vorurtheil, welches gegen dieses, so wie gegen jede andere Verbesserung nur zu stark seine

Herr=

Herrschaft zeigen wird, zu überwinden suchen. Die Furcht für dieses hält mich allein zurück, den Möhrensaft auch beym Kaffee statt des Zuckers vorzuschlagen, den er indessen auch recht sehr gut versüßt, und ihm einen angenehmen Geschmack mittheilt.

Als eine sehr gute Hausarzney ist der Möhrensaft bey Heiserkeit, katheralischen Zufällen und bösen Halsschäden, zu empfehlen. Um ihn bey einem bösen Hals anzuwenden, macht man etwas davon in einen Tassenköpfchen lauwarm, und gibt dem Patienten dann und wann einen Theelöffel voll davon, den er so langsam als möglich hinunterschlucken muß. Selbst bey einer wirklichen Entzündung des Halses, wird der Kranke Linderung fühlen, wenn er den Möhrensaft auf die eben beschriebene Weise gebraucht, und nebenher noch fleißig Thee von Kirschenstielen mit Möhrensaft versüßt, trinkt. Ein junger Mensch, dem

der Hals schon beynahe ganz zugeschwollen war, wurde durch den Gebrauch dieses Mittels und mit Hülfe eines Fußbades ganz wieder hergestellt.

Ehe ich zu der Beschreibung der übrigen Mittel komme, aus welchen Substitute des Zuckers verfertigt werden können, sey es mir erlaubt, hier eine kleine Digression machen zu dürfen, und noch einige andere vortheilhafte Anwendungen der Möhren in großen Haushaltungen und zu andern allgemeinen Gebrauch anzuführen.

Möhrenmuuß.

Möhrenmuuß wird in einigen Gegenden Deutschlands mit vielem Vortheil bereitet, und verdient wegen seiner Nützlichkeit

keit in Landhaushaltungen, vorzüglich in solchen Gegenden wo Mangel an Futterung, nicht viel Vieh zu halten verstattet, allgemeiner eingeführt zu werden. Besonders weil die Möhren, woraus es gemacht wird, weit seltener misrathen als die verschiedenen Obstarten, aus welchen man gewöhnlich Muuß für das Gesinde zu bereiten pflegt. Man verfertigt es auf folgende Weise.

Nachdem die Möhren ausgesucht und gewaschen worden sind, wird ohngefähr ein Nordhäuser Viertel, welche eigentlich das Muuß geben sollen, ganz reine geschabt und auf einem Reibeisen gerieben. Unterdessen kocht man zwölf Körbe voll Möhren, die vorher gestoßen worden sind, auf die vorhin beschriebene Weise, und preßt sie alsdann aus. Die daraus erhaltene Flüssigkeit wird aufs neue eingesotten, bis sie anfängt klebrigt zu werden, worauf die zerriebenen

Möhren hinein gethan, und unter beständigen Umrühren, wie bey dem Kochen des Zwetschenmuußes so lange gekocht werden, bis das Muuß ganz steif wird und sich nicht mehr rühren läßt. Je trockner man es einkocht, desto besser hält es sich; denn wenn es zu dünne bleibt, so verursachen die dabey befindlichen Wassertheilchen, daß es zu bald anfängt zu schimmeln.

Wünscht man dem Muuß einen noch bessern Geschmack mitzutheilen, so thut man kurz vorher, ehe es fertig gekocht ist, etwas Gewürz und besonders auch Citronenschalen dazu, daß es damit noch etwas aufwallen kann. Ein Kennzeichen daß das Muuß genug gekocht hat, ist, wenn es sich an einzelnen Stellen anfängt aufzublähen und Dämpfe auszustoßen.

Um die zu große Süßigkeit von diesem Muuß etwas zu mildern, kann man, be-

sonders wenn es zu der Jahreszeit gekocht wird, wo man noch grüne Wallnüsse haben kann, ein oder zwey Schock derselben hinzuthun und damit kochen lassen. Die grüne Schaale muß abgekocht werden, um dem Möhrenmuuß einen Theil seiner Süßigkeit benehmen und ihm zugleich eine schöne schwarze Farbe mitzutheilen. Die Nüsse selbst können in dem Muuß gelassen, und in den Töpfen mit aufbewahrt werden; nimmt man sie nach einem viertel oder halben Jahre, so wie das Muuß verbraucht wird, heraus, so haben sie einen so vortreflichen kräftigen Geschmack als vom Konditor eingemachte Nüsse nur immer haben können, und man wird im Innern derselben beym Eröffnen einen Saft finden, der einen sehr angenehmen Geschmack hat. Dieses Muuß wird übrigens eben so wie jedes andere aufbewahrt.

Der Rückstand von den ausgepreßten Möhren muß keineswegs als unnütz weg-

geworfen werden, denn man kann ihn noch auf folgende Weise sehr gut benutzen. Man kocht ihn nähmlich noch einmahl mit Wasser, preßt die Flüssigkeit aus und gießt alsdann eine hinlängliche Quantität Hefen dazu, damit sie in Gährung gehen kann, so erhält man ein ganz angenehmes Getränk für das Gesinde. Die nun noch übrigen Treffern sind ein gutes Futter für Hornvieh sowohl, als Schweine.

Möhrenbrandtwein.

Ein anderer sehr vortheilhafter Gebrauch kann von den Möhren zum Brandtweinbrennen gemacht werden, wobey sie sehr vortheilhaft die Stelle des Korns vertreten können. Der **Herr Geheimerath Forster** in **Halle** hat das Verfahren, Brandtwein aus Möhren zu brennen, in einen kurzen Auf-

satz im Journal der Physik des Herren Gren im zweyten Heft des zweyten Bandes für das Jahr 1790 bekannt gemacht. Da indessen dieses Journal blos für Naturforscher von Profession als für praktische Landwirthschafter bestimmt ist, so darf ich hoffen, daß ich vielen meiner Leser keinen unangenehmen Dienst erzeigen werde, wenn ich diesen Aufsatz hier hersetze.

„Da im Jahre 1770 und 1771 in diesen Gegenden eine Theurung entstand, und durch die große Noth, es beydes unrathsam und kostbar ward, ferner Rogken, Weizen und Gerste oder Malz zum Brandtweinbrennen zu gebrauchen; und da der gemeine Mann doch heut zu Tage zu sehr an dieses Getränke gewöhnt ist, als daß man dasselbe ganz abschaffen könnte; überdem auch die Accise und andere öffentliche Abgaben nothwendig einen beträchtlichen Abfall bey der Abschaffung oder auch nur der Vermin-

derung der Bereitung dieses Getränkes in einigen Ländern leiden mußten; ja auch viel Leute deren einziges Gewerbe das Brennen und Verkaufen des Brandtweins ist, bey dem verminderten Debit ihre Nahrung verlieren würden; so muß es die Pflicht eines jeden Patrioten seyn, daß er seine Kenntnisse seinen Mitbürgern mittheile, durch welche sie in den Stand gesetzt würden, Brandtwein aus einem wohlfeilen, gesunden, und bey uns leicht zu habenden Materiale mit Vortheil zu brennen, ohne daß man im mindesten nöthig hätte, Rogken, Weizen, Gerste oder Malz oder irgend eine Getraideart zu gebrauchen, die mit besserem Vortheil zu Mehl, Brot, Bier, und dergleichen Nahrungsmittel für Menschen und Vieh können gebraucht werden."

„Dieses wohlfeile, gesunde und bey uns leicht fortkommende und daher überall leicht zu habende Substitut sind die Möhren oder gelben Wurzeln."

„Um

„Um nun eine Anweisung zu geben, wie man diese Wurzeln mit Vortheil zum Brandtweinbrennen verwenden könne, will ich hier eine Verfahrungsart angeben, die wirklich nach vielen Versuchen ist gebraucht und geübt worden, und welche man daher leicht nachmachen kann, da sie sehr deutlich und faßlich ist vorgetragen worden. Hat jemand es nöthig diese Versuche ins Große anzustellen; so darf er nur die Quantitäten der angegebenen Materialien verdoppeln, oder sie dreyfach, vierfach u. s. w. nehmen, so wird er im Stande seyn, die größten Quantitäten von Brandtwein zu machen. Ja wenn die Sache erst einmahl im Gange ist, so ist nicht zu zweifeln, daß sie sogar fabrikmäßig könne behandelt werden."

„Die aus dem Acker im Herbst ausgegrabenen frischen Möhren, wogen nach abgeschlagenem und abgeschütteltem gröbsten Schmutze 2112 Pfund. Nachdem man sie

auf einer Tenne oder Boden oder unter einem luftigen Schoppen drey Tage lang hatte bewelken lassen, hatten sie am Gewicht etwas verloren, und man schnitt nun von den Wurzeln die dünnen Spitzen und Fasern, und das grüne Kraut ab, und kochte diese ganze Quantität Möhren mit 216 Quartier frischen Brunnenwassers etwa drey Stunden lang zu einem Breye, indem man die mürbe gekochten Möhren mit einen großen Holze im Kessel zerrieb.

Nun ward aus den Möhren der Saft ausgepreßt, und dieser Saft nebst der Brühe, dariu man die Möhren gekocht hatte, mit etwas Hopfen gekocht, und nach fünfstündigen Kochen ins Kühlfaß gethan. Nachdem diese Brühe bis zum 66. Grade von Farenheits Wärmemesser abgekühlt war, gab man zu der ganzen Menge 6 Quart Yäst oder Hefen. Es gohr in einem mäßig warmen Zimmer acht und vierzig Stunden lang,

und

und war nun bis auf den 58. Grad abgekühlt, da denn die Hefen zu Boden fielen. Hierauf nahm man 48 Quart noch ungegohrnen Möhrensaft, von derselben Bereitung, erwärmte dieselbe, und goß sie in die bereits gegohrne Möhrenbrühe; da sie abermahls bis auf 66 Grad stieg, und von neuem anfieng 24 Stunden lang zu gähren, und als sie nun auf 58 Grade wiederum gefallen und die Hefen zu Boden gesunken waren, faßte man alles auf vier halbe Oxhöfte: welche Operation eine neue Gährung während drey Tagen auf den Fässern zuwege brachte. So lange die Gährung vor sich ging, mußte die Luft im Brauhause auf den 44 und 46 Grade von Wärme erhalten werden; weshalb man auch bey zu kalter äußerer Witterung, diesen Grad von Wärme, durch Heizen zu erhalten suchte."

„Diese gegohrne Flüssigkeit wurde destillirt, und sie lieferte zweyhundert Quart

Vorbrand, welcher nach einem nochmahligen Ueberziehen acht und vierzig Quart starken Spiritus lieferte, welches gewiß eine sehr ansehnliche Quantität ist, indem zehn Pfund Möhren ein Quart **Vorbrand** und ein halbes Nößel Spiritus gaben.

Das Ueberbleibsel von den ausgepreßten Möhren wog noch 672 Pfund, welches nebst dem abgeschnittenen Kraute und den Spitzen der Möhren, so wie auch 456 Quart Spülich den Schweinen eine ihnen gedeihlige und von ihnen begierig gefressene Nahruug darbot, welches mit in die Berechnung des Nutzens eingezogen werden muß, und von allen den Vortheilen zu urtheilen, die bey diesen neuen Materiale zum Brandtweinbrennen vorkommen."

Dritter Abschnitt.

Vom Birnsaft, dessen Bereitung und Gebrauch statt des Zuckers.

Auch der Saft verschiedener Birnsorten kann mit sehr vielen Vortheil statt des Zuckers gebraucht werden; die Süßigkeit desselben übertrifft den Möhrensaft, und sein Geschmack ist feiner; daher verdient er zum Einmachen und andern feinern Konditorsachen den Vorzug vor diesem. Die Verfertigungsart desselben kommt fast mit der des Möhrensaftes überein, daher ich dieselbe auch nur ganz kurz anführen will.

Wenn die Birn, nachdem sie an den Bäumen ihre gehörige Reife erlangt haben, abgebrochen sind, werden sie einige Zeit auf Stroh gelegt, damit sie völlig ausreifen und mürbe

mürbe werden. Hierauf werden sie aufgeschnitten, das Kernhaus heraus genommen, die faulen Stellen sorgfältig ausgeschnitten und zerhackt. Diese zerhackten Birn werden auf eben die Weise gekocht, wie oben beym Sieden der rohen Möhren gezeigt worden ist, nur mit dem Unterschiede, daß sie nicht so lange kochen müssen als jene, weil sie weit eher mürbe werden. Nun preßt man sie aus, wobey man nicht unterlassen muß, den Beutel worin sie sich unter der Presse befinden, einige mahle umzuwenden, und dann aufs neue zu pressen. Wann alle Flüssigkeit fertig ist, wird der Kessel auch erst wieder ausgescheuert und der Saft gekocht, wie bey den Möhren, worauf man ihn, nachdem er die gehörige Konsistenz erhalten hat, in reinlichen Gefäßen zum künftigen Gebrauch aufbewahrt.

So sehr aber auch der Birnsaft, wegen seiner stärkern und angenehmern Süßigkeit der Vorzug vor den Möhrensaft verdient, so

sind doch zwey Ursachen, die ihn nie werden so allgemein werden lassen, als es der Möhrensaft seyn kann, wenn wir nur nicht mit ungegründeten Vorurtheilen dagegen auftreten wollen. Die erste dieser Ursachen ist, daß wir bey aller Aufmerksamkeit, die seit den letzten Jahrzehenden auf Baumzucht verwendet ist, noch lange nicht genug Birn in Deutschland gezogen werden, um eine hinlängliche Quantität Saft daraus bereiten zu können. Diesen Mangel könnte zwar wenn es uns Ernst wäre, in wenigen Jahren abgeholfen werden; allein auch selbst dann, wenn wir einen Ueberfluß an Obstbäumen hätten, würden wir nicht verhindern können, daß nicht oft Frost, Ungeziefer und viele andere bekannte Ursachen, unsere Hoffnungen zu reichlichen Obsterndten zerstörten, und uns dann in eine ähnliche Verlegenheit setzten, worin wir uns jetzt durch die weißen und schwarzen Kinder der Freyheit befinden. Beyde Ursachen fallen bey den Möhren weg;

denn

denn ich wüßte mich nicht zu erinnern, daß man je geklagt hätte, daß Möhren gänzlich misrathen wären.

Der Rückstand von den ausgepreßten Birnen kann sehr gut zur Bereitung eines Essigs gebraucht werden. Man giebt ihn in ein Faß, dessen einer Boden heraus genommen ist, und gießt Wasser darauf. Hat man noch faulendes Obst, so sucht man dieses fleißig aus und wirft es dazu, welches noch den ganzen Herbst und Winter hindurch geschehen kann. Das Faß muß an einem warmen Ort stehen, wo es nicht frieren kann. Zu Ende des Winters preßt man die ganze Masse aus, füllt die Flüssigkeit auf ein reines Faß, und läßt es lange genug liegen, so wird die Flüssigkeit in einen angenehmen scharfen Essig verwandelt werden, ohne daß man nöthig hat, weiter etwas hinzu zu thun. Wünscht man ihn aber bald zu gebrauchen, so bringt man das Faß in die Wärme, oder setzt einige Flaschen davon auf den warmen Ofen.

Vierter

Vierter Abschnitt.

Von der Bereitung eines wahren Zuckers aus vaterländischen Gewächsen.

Die vorbeschriebenen Säfte sind keinesweges die einzigen Surrogate die man statt des Zuckers mit Vortheil gebrauchen kann; es gibt noch manche andere vaterländische Wurzelgewächse, die nicht nur eben so häufig gezogen werden können als Möhren, sondern deren Säfte auch eben so süß sind als dieser, und aus welchen sich überdem noch durch schickliche Handgriffe ein wahrer Zucker erhalten läßt.

Einer der größten Chemisten seiner Zeit, der vormahlige Direktor der Königlichen Akademie der Wissenschaften in Berlin, **Marggraf**, hat schon viele Versuche über

die Bereitung eines Zuckers aus vaterländischen Gewächsen angestellt, und in einer eigenen, im zweyten Theile seiner chemischen Schriften befindlichen Abhandlung die Pflanzen angeführt, aus denen er wahren Zucker erhielt, und zugleich das Verfahren bekannt gemacht, dessen er sich zur Verfertigung dieses Zuckers bedient hat.

Da diese Versuche einen Gegenstand betreffen, der besonders anjetzo, unsere ganze Aufmerksamkeit verdienet, so glaube ich wird ein Auszug aus dieser schätzbaren Abhandlung meinen Lesern nicht mißfällig seyn.

Die Pflanzen, deren Wurzeln nach Herrn **Marggraf** den meisten wahren Zukker geben, sind:

Der weiße Mangold. Beta cicla Lin.

Die Zuckerwurzel. Sium Sisarum Lin.

Der rothe Mangold oder rothe Rübe. Beta vulgaris Lin.

Um

Um vorläufig die Menge, des in diesen Wurzeln enthaltenen Zuckers zu erfahren, wurden sie in Scheiben zerschnitten, und in gelinder Wärme auf das sorgfältigste getrocknet; darauf wurden die Scheiben in einen Mörser zu einem gröblichen Pulver zerstoßen, und, weil es leicht feucht wird, abermahls gelinde getrocknet. Von diesem zerstoßenen und abgetrockneten noch warmen Pulver wurden acht Unzen in ein enghalsiges Glas gethan, und mit sechzehn Unzen höchst rectificirten Weingeist, der Schießpulver zündete, übergossen, so daß das Glas bis zur Hälfte voll davon wurde; dieses wurde nun in ein Sandbad gesetzt, und bis zum Kochen des Weingeistes erhitzt, worauf es vom Feuer genommen, die ganze Mischung so schnell als möglich in einen leinenen Beutel geschüttet und die darin enthaltene Flüssigkeit durch starkes Auspressen abgesondert wurde. Der hiedurch erhaltene Saft wurde noch warm durch Fließpapier

filtrirt und in ein enghalsigtes Glas mit plattem Boden gegossen, welches mit einem Korkstöpsel wohl verwahrt an einen mäßig warmen Ort gestellet wurde; anfangs wurde die Mischung trübe; allein nach einigen Wochen hatte sich ein schönes hartes kristallinisches Salz erzeugt, das alle Eigenschaften des Zuckers besaß, und durch abermahliges Auflösen und Kristallisiren in Weingeist völlig gereiniget wurde.

Durch dieses Verfahren, dessen man sich überhaupt bedienen kann, die in Pflanzen enthaltenen Zuckertheile zu erfahren, erhielt Herr Marggraf aus den angeführten Wurzeln nachstehende Quantitäten von Zucker.

Aus einem halben Pfunde getrocknete weiße Mangoldwurzel eine halbe Unze Zucker.

Aus einem halben Pfunde getrockneter Zuckerwurzel drey Quentchen.

Aus

Aus einem halben Pfunde getrockneter rother Mangoldwurzel, zwey und ein halbes Quentchen.

Nachdem Herr Marggraf sich auf diese Weise von dem wirklichen Daseyn des Zukkers in den Wurzeln überzeugt hatte, versuchte er einen vortheilhafteren Weg, der auch im Großen ausgeführt werden könnte, denn mit Hülfe des Weingeistes würde der Zucker viel zu theuer zu stehen kommen. Er preßte nämlich den Saft der Wurzeln aus, reinigte, verdunstete und kristallisirte die erhaltene Flüssigkeit und reinigte die Kristallen durch abermahliges Auflösen in Wasser, und Anschießen.

Indessen hat dieses Verfahren einige Schwierigkeiten, die hauptsächlich von den, in den Wurzeln befindlichen mehligten Theilen herrühren, denn wenn man diese nicht gehörig absondert, so erhält man statt des

Zuckers blos eine leimartige Substanz. Diesem hilft man aber dadurch ab, daß man die Bereitung des Wurzelnzuckers in den kälteren Monaten vornimmt, weil man da den ausgepreßten Saft lange genug stehen lassen kann, damit sich diese Theile gehörig zu Boden setzen, ohne befürchten zu dürfen, daß die Flüssigkeit in Gährung geht, welches nothwendiger Weise vermieden werden muß.

Die Zuckerwurzeln insbesondere, haben mehr von diesem mehligten Wesen in ihrer Mischung als die beyden andern, und verursachen daher auch die mehrste Mühe bey der Scheidung des Zuckers. Aus diesem Grunde wählte Herr Marggraf diese vorzüglich zur Beschreibung seines Verfahrens, das folgendes ist:

Man nehme eine beliebige Menge recht guter und reifer Zuckerwurzeln, die vom October bis im Januar am besten zu diesen

Zweck sind, und von welchen sowohl, als von den beyden andern eine Quantität gesammelt und fast den ganzen Winter hindurch frisch erhalten werden kann. Diese frischen Wurzeln zerschneide man ganz klein und zerstoße sie in einen eisernen oder noch besser steinernen Mörser, so fein als möglich, thue sie in einen leinenen Beutel und presse den Saft so stark als möglich aus, gieße kaltes Wasser so viel als die Quantität des ersten ausgepreßten Saftes beträgt, auf den zurück gebliebenen Wurzeln, und presse sie noch einmahl scharf aus, vermische dieses mit den ersten ausgepreßten Saft, und setze es in reinlichen Gefäßen, im Keller oder einen andern mittelmäßig warmen Ort, und lasse es da vier und zwanzig oder acht und vierzig Stunden ruhig stehen, so wird sich ein mehliges Pulver zu Boden setzen. Von diesen gießt man die überstestehende klare Flüssigkeit ab, und filtrirt sie hernach durch einen Filz.

Nachdem der Saft auf diese Weise durch das Setzen, Abgießen und Durchseihen gereinigt ist, wird die klare Flüssigkeit in einen reinen kupfernen Kessel gekocht; der während des Kochens sich auf der Oberfläche erzeugende Schaum wird mit einer Schaumkelle abgenommen, und ferner mit Eyweis nach bekannter Art vollends verschäumt und gereiniget, welches auch, wenn die Quantität groß genug ist, mit Ochsenblut geschehen kann. Darauf wird die Flüssigkeit durch ein von Tuch gemachtes Filtrum geseihet, so wird sie ganz klar wie Wein durchlaufen, und alsdann in einen kleinen Kessel bis zur Konsistenz eines dicken Syrups eingekocht, in reine Gefäße gegossen und wohl zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Zur Ersparung der Feurung kann man auch im Winter die Flüssigkeit, besonders wenn man große Quantitäten von rohen Saft hat, durch Einfrieren in die Enge bringen.

Hat nun dieser eingekochte Saft eine Zeit lang, etwa ein halbes Jahr, ruhig gestanden, so findet man den Zucker in kleinen Kristallen am Boden und den Seiten der Gefäße häufig ansitzend. Denn kommt es darauf an, wie man diese Zuckerkristallen von der Unreinigkeit, die ihnen noch in der Gestalt des Syrups anhängt, reinigt. Dieses geschieht dadurch, daß man das Gefäß in heißes Wasser setzt; denn sobald dasselbe warm wird, wird der Syrup flüssiger, und man kann alles zusammen in ein Gefäß von verzinnten Eisenblech oder Thon, das oben weit und unten enger zuläuft, und an den Seiten durchlöchert ist, schütten, das man alsdann an einen warmen Ort, über ein anderes Gefäß, wo der Saft hineinfließen kann, hinstellt, und wohl für Staub verwahrt. Hiedurch sondert sich das Syrupartige nach und nach von den Krystallen ab und läuft in das unterstehende Gefäß, und das Zuckersalz bleibt ziemlich, obgleich noch

nicht ganz von Syrup frey, zurück. Setzt man diesen Syrup aufs neue an einen warmen Ort, so kristallisirt sich noch mehrerer Zucker, den man auf eben die Art reinigen und dem ersten hinzuthun kann.

Den noch mit einigen Syruptheilen vermischten Zucker entzieht man diese mehr, wenn man die Kristallen zwischen vielfachem Fließpapier legt und sie gelinde unter einer Presse preßt.

Diesen nun auf vorbeschriebene Weise seiner Unreinigkeit großentheils entledigten Zucker, löst man aufs neue in Wasser auf, klarificirt ihn mit Eyerweiß, schäumt ihn und sondert dadurch die Unreinigkeiten völlig ab, worauf man ihn durch ein reines Tuch gießt und zu einen dicken Syrup einkocht. Diesem setzt man etwas Wasser von ungelöschten Kalk *) hinzu und kocht es so lange bis

*) Man erhält es dadurch, daß man ungelöschten Kalk in Wasser löscht, dieses ruhig stehen

bis sich der eingedickte Saft in Fäden zieht, wenn man etwas davon zwischen den Daumen und Zeigefinger nimmt und diese schnell auf und zu macht. Bemerkt man dieses, so nimmt man den Zucker vom Feuer und rührt ihn mit einen Spatel so lange bis er beynahe erkaltet ist, schüttet ihn dann in wohlgebrannte irdene kegelförmige Gefäße welche unten an der Spitze mit einer Oeffnung versehen sind, die man mit einen hölzernen Stöpsel zustopft. Man setzt hierauf dieses Gefäß mit seiner Spitze auf ein anderes von Glas oder Töpferwaare, und stellt alles an einen ziemlich warmen Ort, wo es eine Zeit lang ruhig stehen muß. Der Zusatz des Kalkwassers geschieht hier lediglich um die den Zucker noch anhängen-

den

stehen läßt bis es wieder ganz hell geworden ist, worauf man es von dem Kalk abgießt und filtrirt.

den zähen Theile zu verdünnen, damit sie sich besser absondern *).

Nach

*) Der Zusatz des Kalkwassers beym Zuckerraffiniren hat eine andere Ursache zum Grunde, als die welche Herr Marggraf hier angibt, die ihm aber nicht bekannt seyn konnte, weil man zu seiner Zeit die Bestandtheile des Zuckers noch nicht genau kannte. Der Zucker enthält nämlich nach den Versuchen des vortreflichen Bergmann eine eigene Säure, wovon sich ein Theil bey dem Zuckersaft im freyen Zustande befindet und die Kristallisation des Zuckers verhindert. Diese Zuckersäure zeigt eine sehr starke Anziehungskraft zu der Kalkerde; denn sie verläßt nicht nur jede andere Verbindung, sobald sie damit in Berührung kommt, sondern befreyt auch diese Erde von allen andern Substanzen womit sie vereinigt ist. Durch den Zusatz von Kalkwasser wird also die überflüßige Zucker-

Nach Verlauf von einigen Tagen wird man den Zucker in den oben durchlöcherten Topf schon ziemlich hart und kristallinisch finden, und wenn er acht Tage gestanden hat, kann man die untere Oeffnung des Gefäßes aufmachen, so wird der Syrup abfließen, den man wieder kristallisiren oder auch so gebrauchen kann. Endlich fährt man mit einem Pinsel der in Kalkwasser getaucht ist, über die Oberfläche des Zuckers hin, so wird dadurch, indem es den Zucker durchdringt, alle noch etwa anhängende Säure vollends weggenommen.

Hierauf nimmt man den Zucker aus den obersten Topf und preßt ihn auf die oben erwähnte

Zuckersäure aus dem Zuckersaft weggenommen, da sie sich mit der Kalkerde zu einem schwer auflöslichen Mittelsalz vereinigt, das theils zu Boden fällt, theils mit den Schaum aufsteigt.

erwähnte Art zwischen vielfachem Fließpapier, so wird man einen schönen rohen gelblichen Moscovade oder Thomas-Zucker finden, den man durch allmähliges Auflösen oder durch Zusatz von Kalkwasser in einen schönen weißen Zucker verwandeln kann.

Auf eben diese Art kann man auch aus der weißen und rothen Mangoldwurzel Zukker scheiden; nur ist dabey der Unterschied zu bemerken, daß sie erstlich wegen ihrer größern Härte nicht so leicht zu zerstoßen sind, und also besser auf einen Reibeisen zerrieben werden. Und zweytens, daß sie keine so weiße und mehligte Substanz geben, und daß aus der weißen Mangoldwurzel ein häufigerer und weißerer Zucker erhalten wird, als aus der Zuckerwurzel und den rothen Rüben.

Ohnerachtet diese Wurzeln immer einen wahren Zucker geben, so kann es sich doch fügen,

fügen, daß sie in einem Jahre mehr liefern als in einem andern, nachdem nämlich die Witterung mehr trocken oder feucht war. Auch muß man auf die vollkommene Reife derselben acht haben. Gegen das Ende des Octobers oder im Anfange des Novembers sind sie zu diesen Zweck am besten. Doch hat Herr Marggraf auch aus alten, die während des Winters im Keller in Sand aufbewahret waren, und bis im May oder gar Junius gelegen hatten, recht guten Zucker erhalten. Sobald aber die Wurzeln völlig ausgekeimt sind, werden sie zum Zuckermachen schwerlich mehr angewendet werden können.

Die Quantität, der in jeder Sorte dieser Wurzeln befindlichen Flüssigkeit, gibt Herr Marggraf als folgende an. Ein Pfund oder sechzehn Unzen frische weiße Mangoldwurzeln gab nach dem Trocknen vier Unzen trockner, und enthielt folglich in einem Pfunde drey Viertheil Feuchtigkeit.

keit. Die Zuckerwurzel hat weniger Feuchtigkeit, denn Herr Marggraf erhielt aus sechzehn Unzen frische Wurzeln, vier und eine halbe Unze. Der rothe Mangold hat die mehreste Flüssigkeit, denn ein Pfund frische Wurzeln gaben, nachdem sie getrocknet waren, nicht mehr als zwey Unzen trockner.

Der von den ausgepreßten Zuckerwurzeln zurück gebliebene erdige Theil, welcher noch etwas Süßigkeit enthält, muß keinesweges als unnütz weggeworfen werden; denn wenn man ihn mit einer mäßigen Quantität warmen Wassers bis zur Konsistenz eines Breyes verdünnet, etwas weiße Bierhefen dazusetzt, und alsdenn an einen mäßig warmen Ort gehörig abgähren läßt, so kann man durch eine nachherige Destillation der Mischung, noch einen recht guten Brandtwein daraus erhalten.

Das pulverichte Wesen, welches sich aus den Saft absetzt, wird auch mit vielen kalten Wasser verdünnt, worauf man es durch ein nicht gar feines leinenes Tuch laufen läßt, so scheidet sich der feine mehligte Theil von den gröbern und läuft mit durch das Tuch; wenn dieser sich gesetzt hat, gießt man das darüberstehende Wasser ab und schüttet wieder frisches hinzu; wenn man dieses oft genug wiederholet hat, so erhält man, wenn man es alsdann sich setzen läßt, das Wasser abneiget und den Bodensatz trocken werden läßt, auf diese Weise ein schönes weißes mehligtes Pulver, welches sehr gut statt der Stärke zum Puder gebraucht werden kann. Aus den weißen und rothen Mangoldwurzeln erfolgt indessen ein solches Pulver nicht.

So weit Herrn **Marggrafs** Abhandlung, die uns einen Weg zeigt, wie wir aus vielen vaterländischen Gewächsen

Zucker erhalten können, denn außer diesen geben auch noch die Blätter und Wurzeln verschiedener Kohlarten, Aepfel, Kirschen und Rosinen, die Graswurzel (Triticum repens), die Petersilienwurzel (Apium petroselinum), der Löwenzahn (Leontodon taraxacum) und mehrere andere, Zucker.

Es ist wahr, daß die Behandlung, welche hier Herr **Marggraf** vorschreibt, etwas weitläuftig ist und im Großen angewendet viel Holz und Kosten erfordern würde, allein man bedenke, daß er gar nicht die Absicht hatte die Bereitung des Zuckers auf eine vortheilhafte Art zu lehren, sondern nur zu zeigen, daß man wirklich Zucker erhalten könnte. Dieses sollte uns daher gar nicht abschrecken Versuche darüber im Großen anzustellen, die gewiß jetzt da wir so wichtige Fortschritte in der Chemie gemacht haben, nicht anders als vortheilhaft ausfallen können. Wie groß wird nicht schon der Vor-

theil

theil dadurch werden, daß wir jetzt den Körper genau kennen, wodurch der Zucker am Kristallisiren verhindert wird, den wir auch jetzt weit eher entfernen können, da Herrn **Bergmanns** Versuche uns zugleich lehren, daß die Zuckersäure sich unter allen Körpern am liebsten mit der Kalkerde verbindet.

Und denn muß man doch auch nicht denken, daß der gewöhnliche Zucker nur sogleich fertig wird wenn man den Saft nur aus dem Rohre gepreßt und eingekocht hat; er erfordert fast eben so viel Behandlung als der Wurzelnsaft ehe er wirkliches Kaufmannsgut wird.

So wie das Zuckerrohr seine gehörige Reife erlangt hat, wird es abgeschnitten und zwischen eisernen Walzen zerquetscht, wodurch der Saft ausgesondert wird. Dieser Saft, den man Rohrwein nennt, wird in

Pfannen über Feuer gebracht, und man läßt ihn zu verschiedenen mahlen, sowohl um ihn abzuklaren als um ihn wieder zur festen Gestalt herzustellen, mit Kalkwasser und Aschenlauge sieden, und so lange, bis er durch das Erkalten größtentheils gerinnen kann, abrauchen, und scheidet den geronnenen; oder vielmehr unordentlich angeschoßnen Theil von dem Zuckersyrup oder **Melasse**. Der recht abgetröpfelte feste Theil wird **Cassonade, Moscovade, Puder, roher** oder **Thomaszucker** genannt, in welcher Gestalt er gewöhnlich aus Westindien zu uns gebracht wird. Die Behandlung die der Zucker beym Läutern in unsern Zuckerraffinerien untergeht, ist zu bekannt, als daß ich sie hier zu erwähnen brauchte. Hält man nun beyde Verfahrungsarten gegen einander, so wird sich finden, daß der Unterschied in der Behandlung nicht sehr wesentlich ist, und gewiß bey Versuchen mit großen Quantitäten ganz gehoben werden kann. So würde **Marggraf** gewiß

den

den eingekochten Syrup nicht nöthig gehabt haben, ein halbes Jahr stehen zu lassen um ihn zu kristallisiren, wenn er wie auf den Plantagen in Westindien verfahren wäre, und beym ersten Kochen gleich etwas Kalkwasser oder Aschenlauge zugesetzt hätte.

Auch der Einwurf, daß die vorhin angeführten Wurzeln nicht so viel Zucker enthalten als eine gleiche Quantität Zuckerrohr, wird dadurch weniger beträchtlich, wenn wir bedenken, daß unsere Wurzeln alle Jahr zur Reife kommen, das Zuckerrohr funfzehn bis achtzehn Monate gebraucht ehe es geärndtet werden kann, daß wir also drey Aerndten von unsern Wurzeln halten können, während jene nur zwey halten.

Es bleibt mir jetzt, da ich alle mir bekannte Mittel angezeigt habe, woraus

man Zucker oder Substitute des Zuckers ziehen kann, nichts weiter übrig, als der Wunsch, daß man sie nicht ganz unbeachtet und ungenutzt lassen möge, da doch die jetzigen Umstände es so nothwendig machen, daß wir die Summen im Vaterlande behalten, die wir durch die außerordentliche Erhöhung der Zuckerpreise, mehr als vormahls aus dem Lande schicken mußten. Niemand wird den kleinen Kalkul, den ich auf den ersten Seiten dieser Blätter hingesetzt habe, übertrieben finden; und doch war nach jener niedrigen Annahme der Preise, die Summe außerordentlich groß, die Deutschland dem Auslande allein für diesen einzigen Artikel jährlich zollte; um wie viel ist nicht diese Summe erhöht, da wir das Pfund Zucker mit 11 bis 12 Gutegroschen bezahlen müssen, und jetzt, da der Krieg mit Frankreich wirklich ausgebrochen ist, sehr viel Wahrscheinlichkeit da ist, daß sie noch höher steigen wird.

Um so nothwendiger wird es also alle Mittel anzuwenden, diesem Uebel zuvor zu kommen, und können auch die eifrigsten Bemühungen des Patriotismus es nicht völlig dahin bringen, uns dieses Tributs an Ausländer gänzlich zu entledigen; so sey doch unser Bestreben, ihn so viel als möglich zu vermindern! —

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Neufa
830

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Patriotische Vorschläge zur Verminderung der Konsumption des Zuckers in Deutschland

Göttingen 1792

Oecon. 1813 o
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299518-9
VD18 10254587